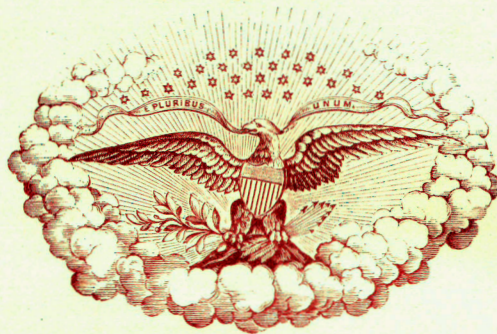


A Dinner

GIVEN BY
MR. GEORGE PEABODY,



AT THE
BRUNSWICK HOTEL,
BLACKWALL.

MONDAY, JULY 6, 1852.

PREMIER SERVICE.

Tortue à l'Anglaise et Claire. Tranches de Saumon de
Water-zootchés de Perches, Soles, Saumon, Truites et d'Anguilles. Boudin de Merlans à la Reine.
Gloucester. Turbot Sauce de homard. Rougets en papillote.
Filets de Soles à la Orly; St. Pierre à la crème; Matelote Normande.
White Bait et en Mephisto.

RELEVÉS.

Poularde à la Montmorency. Filet de Bœuf à la Parisienne. Paté froid à la Royale. Noix de
Veau à la Jardinière. Poularde à l'ivoire Sauce suprême. Jambon de Bayonne.

ENTRÉES.

Cotelettes de Levraults à la Brunswick.
Ris de Veau à la Toulouse. Filets de Cametons aux Olives. Filets de Pigeons à l'Italienne.
Vol au vent à la financière. Croquettes de homard.
Escaloppe de Cailles aux truffes. Suprême de Volaille au truffes.

SECOND SERVICE.

ROTS.

Petits Poulets aux cresson. Levraults piqués. Cailles bardés. Cametons à la ferme.
Dindonneau piqué.

RELEVÉS.

Soufflé glacé au Maraschin. Boudin de Jenny Lind.

ENTREMETS.

Croute de Champignons. Buisson d'Ecrevisses. Crème à la Montmorency.
Fromage de Neufchatel. Abricots de Conserve à la Conde. Tourte de cerises à l'Anglaise.
Fromage Bavarois. Gêlée au Maraschin garnie de fraises.
Sultane au gros sucre. Mayonnaise de homard. Meringues à la glace. Charlotte Plombière.

DESSERT.

GLACES—à la Vanille—Fraises—Cerises.

ANANAS—PECHES—FRAISES—CERISES—FRAMBOISES—RAISINS MUSCATELS

WINES.

Sherry—Madeira—Hock—Champagne—Port—Claret—Moselle.